

カレーライス

材料 | 4人分

- ① 豚肉 250g
- ② ジャガイモ 2個
- ③ にんじん 1本
- ④ たまねぎ 2個
- ⑤ 水 600ml
- ⑥ 料理用りんご果汁 180ml(1本)
- ⑦ サラダ油 大さじ1
- ⑧ カレールウ 市販/4人分

作り方

1. ジャガイモ、にんじん、たまねぎの皮をむきます。
2. ジャガイモは半分にして一口大に切ります。
3. にんじんは食べやすい乱切り、たまねぎは薄切りにします。
4. 厚手の鍋にサラダ油を入れ、肉を炒め色が変わった②③④の野菜を入れます。
5. 水を加え、沸騰したら、あくを取りながら約15分[中火]で煮込みます。
6. 料理用りんご果汁を入れ、火を止めて、ルウを溶かしながら[弱火]で5分、とろみがつくまで煮込んで出来上がり。



ご家庭のカレーが
ホテルのディナーカレーに



おすすめ



冷めても おいしい!

パンケーキ

材料 | 4枚分

- ① ホットケーキミックス市販 1袋(150g)
- ② 卵(Mサイズ) 1個
- ③ 料理用りんご果汁 180ml(1本)

作り方

1. 卵と料理用りんご果汁180ml(1本)を混ぜます。
2. ①にケーキミックスを入れ軽く混ぜ合わせます。
3. フライパンを熱し[中火]ぬれふんの上で冷めます。
4. 再びフライパンを[弱火]にかけ、生地1/4量(1枚分)を流し込みます。
5. [弱火]で2分焼き、小さな泡が出たらすぐ裏返します。
6. [弱火]で反対側を焼いてでき上がり!

つけ麺/つゆ(そうめん・うどん・そば)

材料 | 4人分

- ① だし汁 150ml
- ② 料理用りんご果汁 180ml(1本)
- ③ 水 120ml
- ④ 薬味(ねぎ、しょうが、わさび、大葉)はお好みでご準備下さい。

作り方

1. 材料①~④を加えて混ぜ、冷やしてお召し上がり下さい。
- ※お味はお好みの濃さに調整して下さい。



まろやかな
かくひ味

しょうが焼き

材料 | 3人分

- ① 豚ロース 300g
- 調味料:
② 料理用りんご果汁 大さじ5
- ③ 酒 大さじ1
- ④ しょう油 大さじ2
- ⑤ しょうが 大さじ1(市販チューブ)

作り方

1. 肉を[中火]で(肉のやわらかさを保ちながら)焼きます。
2. 煮ておいた②~⑤の調味料を加え、タレがほとんど無くなれば完成です。
3. 蒸し干切りキャベツやレタス、きゅうり、ミニトマトなどと楽しく盛ります。



りんごの
テリとコク

とり五目炊き込みご飯

材料 | 3人分

- ① 米 2合
- ② とり肉(もも) 150g
- ③ ごぼう 10cm位
- ④ にんじん 1/3本
- ⑤ こんにゃく 1/3枚
- ⑥ 油揚げ 2枚
- ⑦ しいたけ 3枚
- ⑧ 風味調味料 小さじ2
- ⑨ しょう油、酒 各大さじ2
- ⑩ 料理用りんご果汁 180ml(1本)

作り方

1. 米をときザルに上げ30分おきます。
2. とり(むね肉)を1cm角に切ります。
3. ごぼうをさきざきにします。
4. にんじん、こんにゃく、油揚げを細かく切ります。
5. ボールに②~④の具材を合わせ入れ、⑥をまわしかかり下味を付けます。
6. 炊飯器に米と料理用りんご果汁180ml(1本)を入れ、2合炊きの目盛りまで水を入れます。
7. ⑤の具材を入れ、炊飯します。



おすすめ

料亭の味に



いつもと違う、
ほんのり リンゴ味

肉じゃが

材料 | 4人分

- ① 豚(牛)こま切れ肉 250g
- ② にんじん 1本
- ③ ジャガイモ 3個
- ④ たまねぎ 2個
- ⑤ しらたき 1袋
- ⑥ 水 100ml
- ⑦ 料理用りんご果汁 180ml(1本)
- ⑧ しょう油、酒 各大さじ2
- ⑨ 風味調味料 大さじ1
- ⑩ サラダ油 大さじ1

作り方

1. ジャガイモは4等分、水にさらしてからアクを抜きます。
2. 肉を一口大に切り、にんじんは乱切り、たまねぎは乱切りにします。
3. 鍋にサラダ油をひき、肉を炒め、色が変わった野菜を入れます。ジャガイモの鍋が透明になったら水を入れ、沸騰したらアクを取り、風味調味料、酒、しょう油を半量ずつ入れ、落とし蓋をして10分煮ます。
4. 料理用りんご果汁180ml(1本)と残りのしょう油と酒を加え、しらたきを入れて5分程度で汁気が無くなったら完成!



おすすめ
お野菜大好き!
やさしい味のピクルス

やさしいピクルス

材料 | 4人分

- ① 大根 中1/4本
- ② セロリ 1/3本
- ③ たまねぎ 1/2個
- ④ にんじん 小1/2
- ⑤ きゅうり 1本
- ⑥ カリフラワー 小1/2
- ⑦ 調味料(しょう油 大さじ1、塩 少々)
- ⑧ 酢 60ml
- ⑨ 料理用りんご果汁 180ml(1本)

作り方

1. ①~⑤の野菜を食べやすい大きさに切り、カリフラワーは小用に分けます。
2. 洗ったお湯をボールに入れます。
3. ▲きゅうり以外の野菜をさつとくぐらせ、ザルに取り水気を切ります。
4. 瓶又は保存用ビニール袋に入れます。
- ⑦+⑧を瓶(袋)に入れて半日~1日漬けます。

お子様がよくごピクルスの出来上がり!



おもてなし・
ホームパーティー

りんご御飯の五目寿司

材料 | 4人分

- ① 米 2合
- ② 料理用りんご果汁 180ml(1本)
- ③ 水(炊飯器の米2合の目盛りまで加えて炊飯)
- ④ きゅうり 2本
- ⑤ 卵 3個
- ⑥ 甘塩鮭切り身 大2切れ
- ⑦ エビ(中) 8~10尾
- ⑧ いくらゴマ 大さじ2
- ⑨ 塩 小さじ1
- ⑩ 酒 大さじ1
- ⑪ 酢 25ml
- ⑫ 卵用調味料 塩(少々)、酒 大さじ1
- ⑬ 大葉 5枚

作り方

1. 炊飯器に、米と料理用りんご果汁1本でりんご御飯を炊きます。
2. 寿司飯を作る。ご飯をボールに移し、酢と塩をまわしかけ、切るように混ぜ冷めます。
3. きゅうりは、薄切り、塩でもみ5分ほどで水気をしぼります。
4. エビは酒を入れてゆで、酢につけます。
5. 塩に酢を振ってから、[中火]で焼き、皮と身を焼き、身をほくほくします。
6. いくらを作る。ボールに卵を溶きほくし⑩の調味料を加えます。菜箸でよく混ぜながら卵のそぼろを作ります。
7. 大葉は細切りにします。
8. 仕上げ、寿司飯のあら熱がとれたら④⑤とゴマを加え、さつくり混ぜ器に盛り、いくら、エビ、大葉をのせます。

世界にも通用する究極のお土産



Omiyage Japan Selection

地域の特産品をいかした世界にも通用する究極のお土産を
発掘するために全国から募った747品のお土産の中から、
最終審査115品に選ばれた「究極のお土産ノミネート商品」です。

観光庁



贈るなび こちら秘書室公認
接待の手土産
セレクション2015 特選
【トロフィー受賞】



商標登録 第5423441号 第5657426号



PaSaPa青森・地域社会づくり研究会
〒038-1311
青森県青森市浪岡大字浪岡字林本93-22
TEL/FAX 0172-69-1770
URL <http://n-apple cider.jp/>



いろいろな料理に加えて
おいしさ アップ!

料理用りんご果汁
Namioka Apple Cider

グランプレミアム®
Royal Blend

完熟ブレンドりんご果汁100%

(紅玉50%)ストレート



調味料・調理素材として

商標登録 第30類 調味料
第5860295号